

SAPORI IN CORSO

Ci siamo seduti a tavola il 22 ottobre 2002

IL GASTRONOMO

Via Nazionale, 39-40
Ponteromito,
fraz. di Montemerano (Avellino)
Tel. 081 41.85.55

● CHIUSURA: mercoledì
● CARTE DI CREDITO: tutte
● PREZZO MEDIO: € 25 (vini esclusi)
Menù degustaz. a 25 e 30 €

MENU	AMBIENTE
VINI	CORDIALITÀ
SERVIZIO	CLIMATIZZAZIONE
QUALITÀ/PREZZO	TOILETTES
HÔTELLERIE	PARCHEGGIO

INSUFFICIENTE SUFFICIENTE DISCRETO BUONO OTTIMO

Pisaniello, un catalano a Pontерomito

Cucina d'autore tra le montagne dell'Irpinia che non smette di stupire

Non ho più dubbi: gastronomicamente parlando, l'Irpinia è la nostra Catalogna (con il vino al posto del mare). Materia prima formidabile, tradizioni salde e voglia di innovare: in un'area relativamente piccola una quantità di locali tra il pregio e l'eccellenza stanno trasformando l'immagine un tempo depressa della regione. Capofila i Fischetti dell'«Oasis» di Vallesaccarda, la rivoluzione irpina vanta ormai santuari da Montevergine ad Ariano, e le scoperte continuano a saltar fuori: avevamo da poco cantato le lodi di «Taberna Vulgi» a Serino, e adesso ci avventuriamo tra le montagne di Pontерomito, dove un giovane chef risponde con sorridente determinazione all'ostilità della vecchia guardia ristoratoria. Lui si chiama Antonio Pisaniello, ha trent'anni o poco più, un recente passato in Spagna e in Sicilia e una «mano» tanto felice da ricordare quella di Renato Martino, che in tutt'altro contesto (l'Alto casertano) sta facendo miracoli. Ma restiamo seduti all'accogliente tavola del «Gastronomo», locanda quasi centenaria che Pisaniello sta rivoltando da capo a piedi: i coperti (calci sventati, sottopiatte argentate) sono un centinaio, ma lui ha appena deciso di dimezzarli. E fa bene, perché la sua cucina parla la lingua alta della ricerca, e non insegue compromessi. Lui punta in alto, ma con i piedi piantati nel territorio, ricco di prodotti irripetibili. Lo intuisce subito dai pani che sforna la casa, castagne, finocchietto, focaccia di cipolle. Ma il discorso si fa netto dopo la serie degli antipasti. Lenticchie e broccoli si segnalano per l'equilibrio (e la qualità dell'olio di Rave-

ce), però è il secondo assaggio a mettere sull'avviso le nostre papille: attenzione, grande cucina in avvicinamento sotto forma di fagottino di prosciutto, un Ventuno invecchiato 24 mesi ma morbido e roseo come un maialino di latte, imbottito di struggente mousse di ricotta di Montella fresca come neve appena caduta e tocco di classe - servito su una riduzione di pomodorini Piennolo che restituisce intera la fragranza dolce-acidula dell'or-

taggio. E ci va di lusso anche con la pasta fillo ripiena di verdura locale («amaretto») su passata di «quarantini», fagioli minimi e «nudi» che crescono solo a Volturara. Cullati con giusti calici dall'Aurenata (Chardonnay uvaro-barricato sul quale Pisaniello - anche sommelier - insiste fino a convincerci) godiamo e temiamo: da queste altezze è più facile cadere che salire; invece si sale. Perché se i cecalucoli (gnocchi di farina di grano tenero) di

Nonna Sella sono un gustoso omaggio alla fondatrice (Luisella, in realtà prozia del titolare), i ravioli di baccalà con aglio bruciato, tartufo nero dei Picentini e Carmasciano di Rocca San Felice fanno scattare l'applauso mentale. Ma abbiamo di nuovo in mano l'elegante ed emologicamente corretta lista dei vini per prepararci degnamente alla pugna carnivora; Salvatore Molettieri nella sua migliore espressione (Taurasi Cinque Querce '97) su quello che dichiariamo il nostro piatto dell'anno: *chapeau* per il filetto di Podolica con purea di cipolla croccante e nocciola di Ciffoni in riduzione di mosto cotto (Aglanico, s'intende) che è un concentrato di bontà irpina, un equilibrio di emozioni gustative e visive. Evviva, qui non finisce tutto in brace: ed anche l'altro secondo, l'agnello di Carmasciano con sale grosso (l'unico sale degno d'un cuoco, dice Pisaniello) e pomodoro bruciato ci avvolge in una nuvola di piacere appena sollevata la *cloche*. Non paghi, abbiamo osato chiamare i formaggi, dove con Filiano, Sardo e Val Sassinata torna (ma è dura convincere il patron) il quasi estinto Carmasciano, avvolto in velo di miele di castagno. Il Cinque Querce, caraffato e negli ampi cristalli avvinati, sta sprigionando sottobosco e liquorizia ma è ormai tempo di dessert: tra cui cito solo lo strepitoso semifreddo di carote in salsa di sedano. Sifone? Sì, per il sedano: Pisaniello ha fatto stage dagli Adriani, tanto per ribadire la *liaison* irpino-catalana. D'altro (come dei prezzi, irrisori per tanta grazia) potrei dire: ma preferisco chiudere con la notizia che Tonino Taitù, mio sodale nell'impresa, digiuno per le successive 48 ore. Per non oltrepassare, disse, la memoria di quei sapori.

ricetta d'autore

Tuppe tuppe, «Marescialla»



La «zuppa di carnacotta» diventò, nel duro periodo bellico, il piatto del popolo per antonomasia. A guerra finita, si trasformò nella «Marescialla», non più solo bollita. Ed è questa versione che propongo, rivisitata con l'aggiunta di odori. Fate dunque bollire la trippa mista (trippa, centopelle, paiata, collarino, matrice) di vitellina con sedano verde paesano, odori, cipolla, carote, patate a ticchetti grandi, pomodorini del piennolo.

Cuocete con acqua fredda e portate a bollitura. Tempo di cottura 1 ora (la trippa in commercio oggi è, per motivi sanitari, già bollita). Quando la zuppa è pronta, servitela calda con freselline frattesi, formaggio grattugiato (Parmigiano) e pepe a discrezione. Abbinare a questo piatto tipicamente autunno-inverno un vivace Gragnano di Caputo.

Alfonso Mazzozi «Europeo» (Napoli)

GLI INGREDIENTI

Per 6 persone Kg 1,200 di trippa mista, sedano verde paesano, odori, cipolla, carote, sei patate, sei pomodorini del piennolo per colore, freselline frattesi, formaggio Parmigiano, sale e pepe q.b.

a cura di ANTONIO FIORE
a.fiore@corriereedelmazzogiorno.it

la lettera

«Prova d'appello per gli Umbertidi»

Preg.mo dottor Fiore, desideriamo innanzitutto ringraziarla per la visita che ha effettuato nel nostro locale. Cercheremo di prendere spunto dalle sue osservazioni per migliorare la qualità e l'offerta di un locale che lei stesso ha definito storico. In ogni caso siamo in democrazia e quindi abbiamo diritto ad una prova d'appello! Cordiali saluti.

Gli Umbertidi
Napoli

Sono pochi i ristoratori in grado di accettare con stile le critiche negative: e le loro lettere mi sono in genere molto più care di quelle inviate da chi ha invece ricevuto elogi. Nel caso poi dei fratelli Di Porzio, titolari di «Umberto» a via Alabardieri, la sportività è fuori discussione: la prova d'appello è ovviamente accordata, benché non subito. Giusto il tempo, per gli Umbertidi, di rientrare nell'attualità (senza uscire dalla storia).

NOTIZIE GOLOSE

ECCO IL GRIFO DI ROCCA
Mustilli, storica *maison du vin* di Sant'Agata dei Goti, lancia un altro Aglianico: il Grifo di Rocca che si affianca ai più importanti Cesco di Nece e Briccone. Si tratta di un rosso giovane, immediato e beverino. La presentazione del Grifo 2001 coincide con l'inaugurazione dei nuovi, moderni impianti di produzione, dove è già stata avviata la lavorazione dei mosti 2002. Nella suggestiva cantina nel sottosuolo di Sant'Agata resteranno invece botti e barrique, dove si completerà l'affinamento dei vini, e le bottiglie storiche dell'azienda.

FILIERA INTEGRATA
La giunta regionale ha approvato il progetto integrato della filiera enogastronomica, finalizzato prevalentemente allo sviluppo turistico delle aree interne. La Filiera, promossa dal governatore Bassolino e dall'assessorato al Turismo Armato, fa proprie e coordina le proposte concertate con le varie amministrazioni provinciali.

NOVELLI IN PISTA
È in programma per martedì 5 novembre, dalle 18 alle 21 a La Feltrinelli in piazza dei Martiri a Napoli, un appuntamento targato Movimento Turismo del vino della Campania. Si potranno degustare in anteprima i novelli delle aziende Torregala, Caputo, i Vini della Stibilla, Vestini Campagnano, Castello Ducale, Val Calore. Gli abbinamenti saranno curati dal presidente del Movimento Corrado D'Ambrà e dallo staff dell'enoteca Pane & Vino di Ischia Porto.

ASIA «MEDITERRANEA»
Gastronomia multietnica allo «Sciuscià» di via Viulo, a Ercolano: dal martedì al giovedì sera va in tavola «Mediasia», incontro tra la tradizione mediterranea e la millenaria arte culinaria asiatica. Francia meridionale e Thailandia, Grecia e Vietnam, Spagna e Indonesia, Cina, Giappone e Italia del Sud si incontrano nelle ricette dello chef Salvatore Puglia.

Tauri Aglianico dell'Irpinia igt 2001

Antonio Caggiano
Contrada Sala - Taurasi - Tel. 0827 74043

Uvaggio: aglianico
Produzione: 15.000 bottiglie
Prezzo indicativo in enoteca: 8,50 euro

Valutazione

5	Eccellente
4	Molto buono
3	Buono
2	Sufficiente
1	Insufficiente

L'Aglianico giovane di Taurasi

Tauri: il cadetto di Caggiano è pur sempre un numero uno

Racconta Antonio Caggiano che da lui, a Taurasi, la raccolta dell'aglianico non è ancora iniziata. E soprattutto che, a dispetto delle generalizzazioni catastrofistiche sulla vendemmia 2002, l'uva delle sue vigne è straordinariamente bella e incoraggia la speranza di un'altra annata memorabile. Non si può che gioire, pensando anche agli altri produttori della zona, a quelli soli. S'intende, che come Caggiano, hanno capito che in Irpinia per ottenere grandi risultati dall'aglianico non bisogna aver fretta, cioè anticipare troppo la vendemmia. Meglio iniziarla dopo Ognissanti, anche a costo di assumere qualche rischio in più. Pazienza e fede: le virtù del vignaiolo. Certo però che aspettare tre anni prima di poter salutare il compimento del Taurasi è dura. Per questo Caggiano al fianco del campione Macchia dei Goti dog sciera due Aglianico a indicazione geografica tipica: il Salae Domini e il Tauri. Occupiamoci del secondo, il più giovane, che propone peraltro un interessante rapporto qualità/prezzo, un parametro di valutazione, quest'ultimo, da non trascurare, specialmente nel momento in cui molte voci si levano per denunciare l'ingiustificabile (e non con l'euforia) impennata

dei prezzi dei vini. Il Tauri, cadetto di Caggiano, è un rosso con personalità e carattere. E si fa apprezzare per la nervosa eleganza e per l'armonica corrispondenza tra olfatto e gusto. La scheda riguarda l'annata 2001. Nel bicchiere il Tauri è scuro, con riflessi purpurei, limpido e consistente. Al naso si affacciano immediatamente piacevoli e intensi sentori di piccoli frutti neri, mirtillo, gelsi, ribes. Subito dopo le spezie, col pepe nero in evidenza. Ancora il caffè, il tabacco e il Latakia e per finire la vaniglia ceduta dalla barrique, sapientemente usata da Luigi Moio, superconsulente di Caggiano sin dagli esordi. Immediato l'approccio gustativo. La calda morbidezza riesce a imbrigliare i tannini giovani e pungenti, rendendoli «inoffensivi». Apprezzabile la freschezza. Netto il sottobosco di liquorizia, che nel finale, lungo, si stempera nel ritorno dei piccoli frutti di bosco, prima di lasciare spazio a qualche piacevole nota balsamica. Il Tauri è vino molto tipico, che si esalta dunque sui classici della cucina irpina. Qualche abbinamento: la minestra maritata, le paste fresche al ragù, gli intrugliatielli, il capretto, l'agnello, il cinghiale. Ma più semplicemente anche salumi e formaggi di media stagionatura. Nella sua categoria è senz'altro il numero uno.

a cura di GIMMO CUOMO
g.cuomo@corriereedelmazzogiorno.it

di VANNI FONDI

Torta a forma di Barbie per il più piccolo dei Rivelli

Una Barbie-cake (torta con Barbie) di Scaturchio e una serie di regali pazzi per il più giovane dei fratelli Rivelli, Luca. Il più gradito? Una tavoletta da wc, tutta trasparente, con coccinelle donatagli dagli amici Alex & James. Il rampollo della buona borghesia napoletana ha festeggiato il suo 38° compleanno con la compagna Gabriella Chitis e l'amico di sempre



Giampiero Lauro (entrambi nella foto) nella bella villa postillipina con terrazza panoramica. La coppia Rivelli-Chitis (tra le più invitate d'Italia) ha ricevuto gente proveniente da Roma e da Palermo facendo partire la cena con un' apprezzatissima genovese, seguita da pesce in crosta, noodles e la famosa Barbie cake. Tra gli ospiti Fiona Winter Swarovski, nero-vestita con gioielli (turchesi) di «famiglia», la griffatissima Januaria Pimallo Capece Piscicelli di Montebello e altri volti noti del jet-set partenopeo, da Mauro Ambrosio a Francesca Padolecchia (con palandrana etnica), da Cristina Di Stasio ad Alessandra Calise, da Generoso Di Meo fino a Norberto Salza, Giorgio Nocerino & Co.

IL LOCALE

Il Vibes diventa Kestè e apre con Galleria Toledo

Dove un tempo c'era il Vibes oggi c'è il nuovo Kestè. La storica sigla del nightclubbing alternativo napoletano, nata in via Manzoni e poi trasferitasi nel centro storico, oggi vivrà dei soli fasti estivi sulla spiaggia di Capo Miseno. Al suo posto una nuova denominazione, già affermatasi da qualche anno sul lungomare di Pozzuoli, con la gestione Caliendo ed oggi pronta al grande balzo cittadino. In particolare, nella nuova sede di Largo San Giovanni Maggiore Pignatelli, di fronte all'Orienteale, ieri sera c'è stato il «voro» con la festa organizzata dalla Galleria Toledo, in occasione della sua «prima» stagionale con «Orfani veleni» di Enzo Moscato. Al termine dello spettacolo, infatti



in tanti fra pubblico, attori, critici e gestori del sala di Montecalvario diretta da Laura Angiulli (nella foto), si sono trasferiti nel club che ha subito dato vita al suo inconfondibile stile, sospeso fra nuove culture e intrattenimento del tutto informale.

CENTRO SERAPIDE SpA
Riabilitazione Fisiokinesiterapia

RIABILITAZIONE FLEBO-LINFOLOGICA
Direttore Sanitario: dr. Carlo Falivene

Il Centro Serapide pioniera nel territorio della Asl NA2 nel trattamento non farmacologico delle patologie Flebologiche e Linfologiche

Il Servizio è convenzionato con il S.S.N. e con la ASL NA2. Cura pazienti affetti da malattie croniche a carico delle Vene e Vasi Linfatici. Lo scopo del trattamento è quello di assicurare al paziente flebo-linfopatico un recupero funzionale più completo possibile al fine di ridargli le migliori condizioni e qualità di vita. Nel **Centro Serapide**, medici e fisioterapisti, con l'ausilio di apparecchiature scientifiche moderne e con attrezzature all'avanguardia, attuano un programma di trattamento fisioterapico individuale e personalizzato che integra la terapia medica classica.

Ginnastica vascolare in acqua assistita, ginnastica vascolare isotonica, massoterapia per drenaggio linfatico, massoterapia per drenaggio venoso secondo Garde, pressoterapia e depresso-terapia, trattamento elastocompressivo, sono solo alcune delle tecniche utilizzate.

Le attività di riabilitazione ed FKT flebo-linfologica, si svolgono al Centro Serapide presso le sedi di: **ARCO FELICE** Pozzuoli (NA) Traversa Campi Flegrei, 3 tel. 081.866.54.90 - 804.60.87. **QUARTO** (NA) Via Pietrabianca, 172 tel. 081.876.00.68

www.centroserapide.it

di ANNA PAOLA MERONE

Pineider, non più solo carte da visita e inviti

È stata inaugurata ieri, con una originale festa organizzata da Alessio Visone e Annie Papa, la nuova boutique Pineider di piazza dei Martiri a Napoli. Una immagine più moderna caratterizzata la cartoleria più prestigiosa e antica d'Italia, dove trovano posto oggetti dal nuovo design, firmati dalla stilista newyorkese Rebecca Moses, direttrice creativa dell'azienda che ha ampliato la gamma dei prodotti aggiungendo la linea da viaggio, quella per la casa, il tempo libero e il bambino... Da Pineider si continuerà ad



IL PREMIO

Fotografo napoletano vince il concorso Unesco

Con la foto «Sassi di Matera», il napoletano Fabrizio Fiorenzano ha vinto il concorso nazionale Unesco, bandito per premiare le migliori fotografie che avessero come soggetto uno dei siti italiani dichiarati Patrimonio dell'Umanità, organizzato nell'«Anno Internazionale del Patrimonio Culturale e Naturale» dall'Onu. Oltre ai premi offerti dalla Kodak Italia e ad una litografia d'artista prodotta appositamente per il «2002 Anno del Patrimonio» dall'Istituto Poligrafico di Stato, la foto prima classificata sarà riprodotta nel poster commemorativo dell'Unesco, stampato e diffuso per l'occasione. La giuria riunitasi il 23 ottobre e composta dal presidente Mario



Fallanti per «Siena», terzo Simona Gualtieri per «Centro storico di Firenze».